54e Année. — N° 42 17 Octobre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

A propos du courtage des vins

S'il est une profession dont l'origine se perd dans la nuit des temps, c'est bien celle de courtier — intermédiaire — dont la fonction se justifie par la prospection d'une région déterminée en vue de procurer au négoce — qui ne peut ou ne veut se déplacer lui-même — un produit quelconque recherché par les consommateurs.

Au reste, l'étymologie du mot « *curatorius* » : *celui qui prend soin,* qui a donné naissance au mot « *courratier* » de l'ancien Régime, exprime nettement en quoi consiste le métier autrefois strictement surveillé par la corporation de cette spécialité, qui travaillait avec d'autres associations organisées pour le commerce des vins : les marchands, les taverniers, les jaugeurs, les rouleurs-chargeurs, les crieurs, les jurés vendeurs.

Sans vouloir entreprendre l'histoire du courtage des vins en France, notons cependant que, par ordonnance de 1350, le roi Jean le Bon établit le statut des courtiers. Officiers de la Couronne, le roi leur avait attribué des armoiries.

Le courtier jouait en même temps le rôle de dégustateur ou de gourmet, d'où le nom de courtier-gourmet.

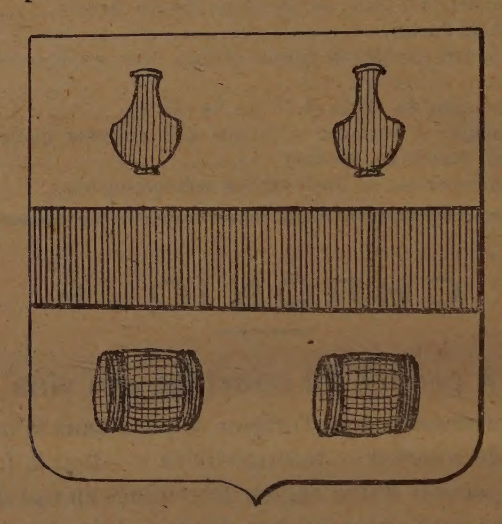
Supprimé, comme les autres, par le décret-loi des 2-7 mars 1791, le courtier-gourmet-piqueur de vins reparaît sous le Ier Empire avec le décret du 15 décembre 1813.

En vertu de ce texte, les courtiers, quand ils en sont requis, doivent :

1° Servir d'intermédiaire entre les vendeurs et les acheteurs de boissons à l'exclusion de tous autres ;

2° Déguster les vins et en indiquer aux acquéreurs le cru et la qualité ;

3° Servir d'experts en cas de contestations sur la qualité des vins et d'allégations contre les voituriers et bateliers pour falsifications pendant le transport.



ARMOIRIES DES COURTIERS DE VIN (PARIS)
Blason : « d'argent à la fasce de gueules accompagnée en chef de 2 flacons de même et en pointe de 2 tonneaux de sable ».

Cette dernière institution présentait toutefois une grave anomalie. D'après les articles 24 et 25 du même décret, les courtiers en vins exerçaient leur fonction concurremment avec ceux du commerce général près la Bourse de Paris et soumis à la législation du 28 ventôse an IX ; ces derniers pouvaient être appelés même dans l'entrepôt qui était selon l'article 14 réservé en exclusivité aux courtiers-gourmets-piqueurs de vins, d'où des rivalités que fit seulement cesser la loi du 18 juillet 1866 proclamant la liberté du courtage des marchandises.

D'après cette dernière loi, les courtiers sont des commerçants ordinaires qui peuvent faire des affaires pour leur propre compte et exercer un quelconque autre négoce.

Une seule interdiction leur est faite par l'article 7, c'est celle d'intervenir dans une opération où ils auraient un intérêt personnel, à moins toutefois qu'ils n'aient prévenu les parties.

Les courtiers ne sont pas responsables de l'exécution des marchés traités par leur entremise, à moins de faute lourde ou de dol de leur part.

Dans la vie moderne, le courtier est l'intermédiaire entre l'acheteur et le vendeur. Son rôle consiste à mettre en rapport la demande et l'offre sans favoriser l'une au détriment de l'autre; autrement dit, il doit se borner à transmettre les conditions sans les discuter — à énoncer aux deux parties qu'il se propose de mettre d'accord, la quantité, la qualité et le prix de la marchandise; il n'est le mandataire d'aucun des contractants éventuels et, l'accord intervenu, son office est terminé.

Tel est donc, en principe, le rôle du courtier, mais dans la pratique courante, le négociant charge le plus souvent ce dernier de la prise du 2me échantillon pour l'agréage (article 1587 du C. c.) opération qui consiste à vérifier la conformité de qualité avec l'échantillon primitif.

La rémunération du courtage consiste dans un forfait de 1 fr. par hectolitre dans le midi et 1 fr. 50 en Algérie et payé en totalité par l'acheteur ou par moitié (acheteur-vendeur). Dans certaines régions à appellation d'origine le courtage est de tant pour cent sur le montant brut de la vente et à la charge du vendeur. Dans ce dernier cas, le courtier a intérêt à vendre cher, dans le premier, au contraire, hypnotisé par le nombre d'hectolitre, il peut être « baissier » (1).

Aussi ne faut-il pas s'étonner que le courtier soit souvent pris à partie par l'opinion : il est tour à tour encensé ou décrié suivant que le vin se vend bien ou mal.

Depuis le début du siècle le courtage des vins traverse une crise grave. Le nombre des courtiers avait déjà triplé entre le phylloxéra et 1907, beaucoup de propriétaires ruinés ayant cherché une occupation lucrative dans l'exercice de cette profession, et l'encombrement du marché ayant du reste nécessité un drainage plus complet. Mais c'est surtout depuis la guerre que le métier est menacé en raison de la multiplicité de gens séduits par l'appât de ressources supplémentaires. Cette prolifération a jeté la plus grande perturbation dans une profession dont le rôle essentiel est d'assurer des rapports réguliers et corrects entre la production et le commerce, ce qui implique compétence et confiance.

Au reste, la loi du 18 juillet 1866 ayant supprimé le monopole du courtage, tous les courtiers se sont trouvés du même coup dégagés de la réglementation précise et des obligations particulières qui, en raison de la nature des opérations de certains d'entre eux, constituaient une garantie indispensable à la loyauté et à la sécurité des transactions.

---

(1) F. Momméja. — A travers le Midi. Roustan 1908.

Aussi, les courtiers en vins des lieux de production dits « courtiers de campagne » qui exercent exclusivement et honnêtement cette profession ont pensé qu'il était nécessaire de la réglementer.

Leurs doléances ont attiré l'attention de parlementaires, parmi lesquels, *MM. Edouard Barthe, Joseph Rous, Auguste Albertini, Vincent Badie, Béchard, Berthézenne, Paul Boulet, Bousgarbiès, Castel, François Delcos, Gout, Aimé Larguier, Majurel, Parayre, Roucayrol, Hubert Rouger, Silvestre, Fernand Valat, députés*, qui ont jugé utile de compléter le statut du vigneron par celui du courtier et ont déposé à cet effet sur le bureau de la Chambre une **proposition de loi réglementant la profession des courtiers en vins dits « courtiers de campagne »**, ainsi conçue :

Article premier. — Sont considérés comme courtiers de campagne les courtiers en vins qui, dans les pays de production et moyennant une rémunération fixe de courtage, sollicitent pour le compte d'une ou plusieurs maisons les producteurs ou vendeurs de vins en se conformant quant aux prix et conditions aux ordres qui leur sont donnés par ces maisons.

Art. 2. — Pourront seuls exercer cette profession les courtiers en vins qui rempliront les conditions suivantes :

1° Jouir de leurs droits civils et n'avoir encouru aucune condamnation pour vol, abus de confiance, escroquerie et tentatives ou délits assimilés ;

2° Justifier de leur moralité par un certificat de bonnes vie et mœurs ;

3° N'exercer aucune profession commerciale ou industrielle ni aucun emploi public ou privé rémunéré ;

4° Ne faire aucun achat ou vente de vin à leur compte sauf l'achat pour leurs besoins familiaux ou la vente de vins provenant de leur propriété ;

5° Etre titulaire d'une carte d'identité professionnelle établie et délivrée par l'autorité préfectorale sur le modèle de la carte instituée par la loi du 8 octobre 19.9, modifiée par la loi du 2 août 1927 sur les voyageurs de commerce.

Art. 3. — Cette carte ne pourra être délivrée par l'autorité préfectorale que sur avis unanime et conforme d'une Commission de trois membres : un membre de la Chambre de Commerce, un membre du Syndicat des Négociants en vins, un membre d'un Syndicat des Courtiers de campagne, désignés tous les ans par leur organisme respectif.

Les autorités appe ées à délivrer ladite carte et à donner leur avis seront celles du domicile de l'impétrant.

Le renouvellement de la carte se fera annuellement et sera automatique sauf opposition motivée de l'organisme prévu au paragraphe premier ci-dessus.

Tout refus de carte ou de renouvellement pourra faire l'objet d'un recours devant les tribunaux judiciaires de droit commun.

Art. 4. — Tout acte de courtage accompli par une personne ne satisfaisant pas aux dispositions de la présente loi et toute violation desdites dispositions seront punis d'une amende de 50 à 200 francs et, en cas de récidive, de 200 à 2.000 francs, sans préjudice du retrait de la carte professionnelle qui pourra être demandé par les syndicats intéressés et de tous autres recours.

Art. 5. — Les courtiers de campagne en exercice auront six mois à dater de la promulgation de la présente loi pour se conformer à ses dispositions. »

Cette proposition a été renvoyée pour examen à la Commission du Commerce et de l'Industrie. Souhaitons qu'elle vienne dans le plus court délai réorganiser et protéger le courtage menacé dans ses œuvres vives même par la législation de ces dernières années.

La décadence de la sériciculture

Le *Journal officiel* du 8 octobre publie les résultats approximatifs de l'Enquête séricicole de 1937.

Le nombre des sériciculteurs est en légère augmentation sur 1936 : 12.546 au lieu de 12.037 (90.517 en 1913). En dépit de cet accroissement, la quantité de graines mises en circulation n'est que de 14.301 lots de 25 grammes contre 14.825 en 1936 (126.678 en 1913).

La production totale en cocons frais s'élève à 640.607.635 grammes pour 673.849.800 grammes en 1936 (1 423.046.000 en 1913). En valeur : 5.553.909 en plus value sur 1936 du fait que le prix du kilogramme est passé de 4 fr. 25 à 8 fr. 67 pour les cocons destinés au filage et de 5 fr. 92 à 8 fr. 70 pour ceux réservés au grainage.

En résumé : 5.553.909 (francs à 0 fr. 13 or) en 1937 pour 2.907.835 (francs à 0 fr. 15 or) en 1936 et 15.655.016 en 1913 (francs à 100 centimes or).

A l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier

Dans le numéro du 13 juin dernier, nous avons signalé l'accession à l'Inspection de l'agriculture, de M. Buchet, délégué par arrêté du 26 mai dans l'exercice des fonctions de Directeur de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Le 12 octobre, M. Brasart, l'éminent directeur général du ministère de l'agriculture, est venu tout spécialement assister à la passation des services précédemment dirigés par M. Vidal, qui prend sa retraite.

M. Brasart avait ainsi voulu témoigner tout l'intérêt qu'il porte à notre Ecole. Il était entouré des inspecteurs généraux MM. Chappaz, Chavard, Gay, Rey, et de l'inspecteur régional M. Ménard.

M. Barthe et Guibal, conseillers généraux et membres du Conseil de perfectionnement, assistaient à la réunion avec les notabilités des Sociétés et du monde viticoles, et notamment M. Servière, président de l'Association amicale des Anciens Elèves.

Nous renouvelons bien sincèrement, au nom du *Progrès agricole et Viticole*, nos meilleurs souhaits de bienvenue au nouveau chef de notre établissement d'Enseignement supérieur qui nous arrive précédé d'une renommée du meilleur aloi, et nous profitons de l'occasion pour remémorer la manifestation de respectueuse affection dont Mme et M. Vidal ont été l'objet en juillet dernier.

Avec ce dernier, l'Ecole de Montpellier peut s'enorgueillir d'avoir compté, au nombre de ses dirigeants, un homme dont la science, l'esprit de corps, la droiture et la dignité de la vie doivent être retenus en exemple.

P. Degrully.

LE DROIT DES VENDEURS DE VIN [1]
DEVANT LA FAILLITE DE L'ACHETEUR

3° **Protection par le contrat.** — Ce que la loi n'a pas fait, il faudra donc le demander au contrat.

A. — Le premier terrain qui se présente pour la manœuvre juridique c'est la somme détenue par le vendeur comme versement lors du contrat. C'est le terrain sur lequel notre ami Dijol a porté son attention plus spécialement ; et le raisonnement l'y a conduit tout naturellement, (puisque c'est pour le seul « acompte » que la loi a stipulé la restitution à la masse par le vendeur), à donner au versement qui accompagne le marché une valeur de droit autre que celle d'un simple « acompte ».

Le texte législatif, par sa netteté même, marque sa voie au contrat : il s'agit de sortir de la situation juridique que constitue un simple acompte.

Mais qu'est-ce donc qu'un « acompte » ?

Bien qu'il n'y en ait pas de définition légale, l'acompte peut se ramener à la notion d'un paiement anticipé, à valoir sur le paiement total ; de sa nature donc il suppose l'exécution du marché ; il est d'ailleurs expliqué en général dans les contrats comme fait « pour lier le marché », ou encore « à valoir sur la dernière retiraison ».

Tout paiement anticipé qui aurait donc ce caractère, ne pourrait qu'être soumis à restitution tant en vertu de l'article 578 nouveau qu'en vertu de l'article 446 C. de Commerce.

Pour en sortir suffira-t-il d'employer le mot *arrhes ?* Il nous semble que non, d'abord parce que derrière ce mot la jurisprudence a parfois dégagé la nature d'un simple acompte (1), mais aussi pour cette raison ici essentielle que, le droit constitué par les arrhes ne naissant que de l'inexécution du contrat, c'est donc dans la faillite elle-même, source de l'inexécution, qu'elles auraient leur cause juridique ; et par suite elles sont au premier chef exposées à tomber sous la loi de l'égalité.

Il faut chercher la solution dans des versements dont l'origine ne naisse pas de la faillite, mais lui soit antérieure, et dont la nature lui demeure étrangère.

Et à cet égard nous serons certainement rejoints par les réflexions de notre ami Me Dijol postérieurement à la loi de 1928, pour ne pas donner trop confiance à la formule d'une *clause pénale :* possible juridiquement puisque la loi de 1928 ouvre droit à des dommages-intérêts, elle risquerait certainement, étant faite pour le cas *d'inexécution* (art. 1226 C. Civ.), de tomber comme les dommages eux-mêmes sous la loi du dividende.

Est-il utile de donner au vendeur l'illusion de deux traites si c'est pour qu'elles ne soient payées qu'en monnaie de faillite ?

Il faut incontestablement, à ces deux formules précédentes, préférer celle du *cautionnement,* nous voulons dire d'un acompte qui s'analyserait comme ayant pour but de garantir l'exécution du contrat et venant pour cela s'inclure dans le prix lui-même.

---

(1) Voir page 332.

(1) Montpellier, 2e Chambre, 26 février 1915.

Mais pour que cette somme puisse échapper à la restitution ordonnée par le législateur et à la loi de l'égalité qui règne sur la faillite, il faut que les deniers soient individualisés, qu'ils soient le siège d'un *droit réel*, véritable. La jurisprudence admet que, dans les cas exceptionnels où des deniers ont été individualisés chez le failli lui-même, par exemple déposés chez un banquier, enfermés dans un sac scellé et cacheté, ils peuvent être revendiqués si le banquier tombe en faillite (Dal. Rep. Prat. V° Faillite N° 944).

On peut donc concevoir une individualisation des deniers (l'article 575 C. de Comm. en donne un exemple) comme, et mieux, des titres ou effets de commerce (art. 574 C. Comm. en fournit aussi un exemple), et *la constitution de ces deniers en dépôt ou en gage*. Il faut arriver à un gage se superposant à la propriété et tel que le syndic qui voudrait exercer la faculté de résiliation se heurte à ce droit réel et privatif du vendeur sur le montant du versement.

B. — Mais la manœuvre sur le terrain de la *marchandise* elle-même apparaît comme donnant une sécurité au moins égale, et peut-être plus facile à réaliser.

Elle est d'ailleurs parfaitement susceptible de se combiner avec la première comme de s'appliquer seule. Elle paraît plus aisée parce que des deniers, par leur nature, répugnent à l'idée d'une individualisation, et au moins autant à l'immobilisation que suppose le dépôt ou le gage : l'argent est fait pour circuler et ce n'est pas en général pour le laisser inactif que le vendeur a traité. Une pareille situation, c'est un peu le supplice de Tantale.

Le vin, au contraire, qui est une marchandise, se prête normalement à une constitution en gage.

Cette solution, en outre, a pour elle d'avoir été retenue comme efficace par la Cour de Cassation (1).

La solution ainsi consacrée par la Cour suprême est d'autant plus intéressante qu'elle est intervenue à l'occasion d'un contrat où le mot « gage » à l'occasion du vin n'était même pas prononcé ; c'est des entrailles mêmes du contrat que la Cour de Cassation, suivant en cela la Cour de Nîmes, a admis que l'idée de gage jaillissait ; *a fortiori* donc cette idée devra-t-elle être admise si l'on introduit dans le contrat *une formule indiquant que la marchandise ou le vin demeure un gage au profit du vendeur, et dans ses mains jusqu'à parfaite exécution du contrat.*

Le vendeur trouvera là à la fois cette sûreté réelle qui, lui donnant une

---

(1) La Cour de Cassation a jugé le 22 mars 1902 que « le vendeur d'effets mobiliers « non payés, en cas de faillite ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, que le droit « d'opter entre la rétention de la marchandise comme si la vente était résolue, ou sa « livraison avec production à la faillite pour le prix. (C. Comm. 576, 577, res. par la « Cour d'Appel.

« *Mais il n'en est ainsi que pour les ventes ordinaires dans lesquelles le vendeur n'a « stipulé aucune garantie à son profit et a suivi complètement la foi de l'acheteur « (Res. par la Cour d'Appel). — Lors, au contraire, que le vendeur a stipulé en sa pré « sence des garanties spéciales, notamment un privilège de gage, il peut retenir les « marchandises et, en cas de non-paiement, les faire vendre aux enchères publiques « et appliquer le produit de la vente à l'extinction, jusqu'à due concurrence de sa « créance* ».

situation privilégiée, le fait échapper à la loi de l'égalité, et aussi l'obstacle qu'il faut dresser contre la faculté de résiliation qui appartenait au syndic. La Cour de Cassation, dans son arrêt du 22 mars 1902, paraît bien avoir admis que cette faculté de résiliation n'est pas d'ordre public, que le vendeur peut la tenir en échec par la constitution d'un privilège sur la marchandise qui lui donne le droit de la retenir et d'en faire la vente aux enchères pour en appliquer le produit à l'extinction de sa créance.

Telles sont les sécurités qui paraissent devoir mettre le vendeur à l'abri au cas de faillite de l'acheteur.

J'ajoute que ces réflexions sont valables, même en ce qui concerne la *vente sur souches :* c'est à l'occasion d'une vente sur souches qu'est intervenu l'arrêt de Cassation du 25 mars 1902. Il est admis d'une façon courante que l'agréage d'un vignoble doit être assimilé à l'agréage du vin.

Au surplus, la vente sur souches a cessé de pouvoir être discutée depuis le moment où elle a trouvé sa consécration dans la loi, soit dans celle du 4 juillet 1931, art. 13 et art. 14, soit dans celle du 1er août 1931, art. 19. Le décret de codification du vin les mentionne spécialement (chapitre IV, art. 320) en rappelant seulement que lorsque la vente sur souches a lieu sur la base d'un degré déterminé, le prix sera sujet à réfaction suivant la richesse alcoolique que fera apparaître le vin une fois produit.

Montpellier, août 1937.

Jean Guibal,
Avocat à la Cour.

LA STRONGYLOSE GASTRO-INTESTINALE ET PULMONAIRE

La très intéressante note que nous extrayons de « l'Union ovine » *de septembre a été adressée à cette importante Revue par l'Alliance pastorale dont M. le Baron Henri Reille-Soult est vice-président.*

(N. D. L. R.)

Pour nous, les affections parasitaires se confondent dans une même technique préventive, quelle que soit la race des vers prédominants, et quel que soit par conséquent leur centre de fixation dans l'organisme du mouton, sauf en ce qui concerne le tournis.

De fait, comme la maladie se contracte toujours au pâturage, quand les moutons broutent les herbes chargées de larves, il est normal d'attaquer celles-ci pendant leur séjour ou leur passage dans le tube digestif. On ne saurait trop insister sur ce point qui pose le problème de la prévention avec la plus grande précision, et permet d'y apporter des solutions efficaces. Nous ne croyons pas que la désinfection des pâturages soit du domaine pratique, ni économique, ni même efficace, car

nous imaginons difficilement la stérilisation d'un domaine, et surtout sa soustraction à un réensemencement ultérieur, à moins de le soustraire définitivement au pacage du mouton !

Nous croyons, au contraire, que la concentration définitive ou momentanée des larves infectantes dans l'estomac et les intestins du mouton, offre une occasion admirable pour leur destruction. Car, avant de se fixer dans le foie ou les poumons, les larves vermineuses ont d'abord été avalées, et ont du passer par l'estomac et l'intestin avant d'émigrer dans leurs zones de prédilection. Cette considération essentielle nous a donc amené à des traitements dits préventifs, administrés à une cadence mensuelle qui correspond à peu près au cycle des strongles, si souvent décrit déjà dans votre revue. Cette fréquence ne manquera pas de paraître exagérée à l'ensemble des éleveurs de France, bien qu'un grand nombre d'entre eux ait tout à gagner d'un drogage préventif et draconien.

S'il est vrai que les troupeaux de plein air, dans toutes les régions, sont une proie facile pour les strongles, il est vrai aussi que ce danger menace les autres troupeaux dans la mesure exacte où ils se rapprochent des conditions de contamination, c'est-à-dire du pâturage humide ou nocturne. Cela résulte de la similitude des goûts des larves et du mouton, les uns et les autres s'embusquant pendant les heures sèches et ensoleillées pour se donner rendez-vous aux heures plus fraîches et plus obscures sur les brins d'herbe. Les troupeaux de bergerie se trouvent de temps à autres dans ces conditions, et parfois même pendant une assez longue période ; ils contractent tous alors la strongylose à des degrés de nocivité qui vont du négligeable au dramatique, suivant la durée de leur infestation. Lorsque cette durée est faible, le nombre de vers ingérés est lui-même faible, — et l'infestation parasitaire passe inaperçue, soit que le troupeau n'ait pas marqué le coup, soit qu'il ait repris son état antérieur après une crise passagère, dont le berger n'a pas su discerner la cause. Dans d'autres cas, par contre, la strongylose prend le dessus, mais il est de règle hélas ! d'attribuer la mortalité à la douve, et à l'inefficacité totale des remèdes spécifiques employés à tort.

Nous sommes persuadés que la strongylose cause beaucoup plus de méfaits qu'on ne croit, et c'est pourquoi nous croyons devoir apporter ce complément d'explications. L'Alliance Pastorale était bien placée pour connaître cette question puisqu'un grand nombre de ses adhérents pratique l'élevage en plein air, et que la majeure partie de ces élevages ont été gravement compromis il y a trois ans par une poussée massive de strongylose sous la forme gastro-intestinale et pulmonaire, et parfois même en plus par la douve.

Après avoir vainement interrogé nos compatriotes, nous avons trouvé en Angleterre les secours théoriques et pratiques que nous sollicitions, et sommes peu à peu arrivés à la technique préventive simple que voici :

1° Emploi à peu près mensuel d'un remède quasi-polyvalent à base de tétrachlorure de carbone, à partir du commencement de l'été — mai ou juin au plus tard — jusqu'à la fin de l'automne — octobre et même décembre. — Un drogage supplémentaire a lieu en mars ou avril, avant les mises-bas, plus spécialement motivé par la douve.

Quand au remède employé notre choix s'est fixé sur le Remède Cooper parce que très économique, facile à doser et à administrer avec le tube

doseur, surtout avec le pistolet automatique, et ne nécessitant pas de jeûne préalable.

2° Ce remède n'étant que partiellement polyvalent, il arrive presque toujours qu'à un moment donné il ne parvienne pas à étaler le flot important de vers ingérés. L'analyse des excréments est le seul moyen que nous connaissions pour diagnostiquer cette invasion avant qu'il soit trop tard, c'est-à-dire avant que les symptômes classiques n'apparaissent. Aussi dès que la proportion d'œufs observés au microscope augmente, on remplace un ou plusieurs de ces drogages au remède Cooper par un drogage plus spécifique.

Il y en a plusieurs. Cependant, depuis que de nombreuses autopsies nous ont permis de faire des moyennes, nous avons pu remarquer que l'espèce de vers prédominante est le trichostrongle, et nous avons maintenant une tendance marquée à ne plus employer pour ces drogages spéciaux, qu'un mélange de sulfate de nicotine, arsenite de soude, et sulfate de cuivre, également de provenance Cooper. Ce remède est beaucoup moins commode à manœuvrer que le précédent, étant tellement corrosif qu'il est impossible d'utiliser le pistolet, qu'il détériorerait. Mais il ne nécessite pas de jeûne non plus, et nous a donné d'excellents résultats.

Il est de fait que la strongylose n'apparaît plus chez les animaux que leurs propriétaires soumettent à ce régime, sans céder à la tentation parfois irrésistible de suspendre les traitements quand l'état de leurs animaux révèle une santé florissante. Il faut avouer d'ailleurs que ce stoïcisme est toujours, ou presque, la conséquence d'un déboire antérieur, au point que si nous recommandons instamment aux débutants du plein air de commencer en petit, c'est que nous savons pertinemment qu'il faut attendre l'inévitable crise de strongylose généralisée pour dissiper leur septicisme trop confiant. La crise passée, ils feront comme les autres, et traiteront préventivement avec la régularité d'un chronomètre.

(à suivre).

COUDERC 13

BLANC DE 2me ÉPOQUE TRÈS TARDIVE

CARACTÈRES

Feuille adulte moyenne quinquilobée à sinus inférieurs très prononcés, ce qui lui donne une forme de feuille de figuier. Elle est vert sombre et mat, épaisse, glabre sur les deux faces. Nervures fortes, vertes et glabres. Sinus pétiolaire fermé.

Pétiole long, assez fort, teinté de rouge et faisant un angle droit avec le sarment.

Jeunes feuilles glabres.

Bourgeonnement bronzé, un peu carminé, très cotonneux, stipules brunes, bien développées.

Pampres d'un rouge violacé, aplatis, à mérithalles assez longs. Bourgeons gros et trappus. Port semi-érigé.

Vrilles rares, complexes, rouges et grêles.

Supplément du
Progrès agricole et viticole

PÊCHE SNEED

Synonyme : EARLIEST OF ALL = La plus précoce de toutes.

Grappe moyenne, de compacité normale, tronconique ailée. Pédoncule long et rouge violacé.

Grains sphériques, moyens, translucides et à bon goût.

Graines très petites, à bec court. Chalaze et raphé nuls.

APTITUDES

Gros producteur, le Couderc 13 donne un vin courant, droit de goût, correct, neutre.

Sa résistance au mildiou est suffisante. Il peut avoir un peu d'oïdium dans certains cas.

Très résistant à la coulure. Son pollen a eu dans mes essais de germination une très bonne valeur germinative.

La peau épaisse de son grain lui permet de bien résister à la pourriture, de se conserver longtemps sur souche.

Le C. 13 est vigoureux, mais je ne suis pas fixé sur sa résistance au phylloxera et au calcaire. D'ailleurs, il reprend très mal au bouturage; le l'ai constaté dans plusieurs essais.

C. 13 paraît être un excellent greffon. J'ai déjà signalé ici l'absence totale de cas de rabougrissements avec le C. 13 greffé sur 420-A, alors qu'à côté, 7053, 8745, 8916 et 11.803 greffés sur le même porte-greffe en présentent un nombre assez grand.

Dans des essais de Monlon, assez anciens, C. 13 se comporte convenablement, malgré la mauvaise qualité du sol, sur 106-8 et 150-15.

Il est très beau sur 41-B, chez M. Granel, et au Mas Ste-Puelles. C. 13, peut-être un peu trop tardif pour certaines parties du Sud-Ouest, est un des meilleurs hybrides blancs de l'heure actuelle pour le Sud et le Sud-Est.

Louis Rives,
Maître de conférences d'Agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse.

LES ETHERS DU VIN

Les éthers-sels (ou esters dans la nomenclature moderne) sont des corps qui résultent de l'action des acides sur les alcools et qui par conséquent existent nécessairement dans les vins qui en renferment — et ce sont des éléments essentiels de leur constitution — des acides et de l'alcool. On a tendance à considérer les éthers comme volatils, doués d'odeurs accentuées et à leur attribuer pour une grande part les bouquets des vins. Cette manière de voir doit être révisée.

Dans un récent travail très approfondi sur les esters du vin et leur formation, ou estérification, travail qui a fait l'objet d'un diplôme d'études supérieures de Chimie, M. E. Peynaud indique d'abord les méthodes de dosage de chaque catégorie d'esters, méthodes qui étaient jusqu'alors très imprécises, puis montre que les esters se forment dans les vins par deux voies différentes.

a) Au cours de la fermentation alcoolique et des fermentations bactériennes,

les levures et les bactéries produisent des «esters neutres», c'est-à-dire des esters n'ayant pas de fonctions acides : lactate d'éthyle, acétate d'éthyle, formés entre les acides lactique et acétique d'une part, l'alcool éthylique d'autre part.

b) Au cours du vieillissement des vins, indépendamment de toute fermentation, les acides et les alcools réagissent lentement ensemble, pour produire principalement des "esters acides" qui ne sont pas volatils : tartrate d'éthyle, malate d'éthyle, formés entre les acides tartrique, malique, et l'alcool éthylique. Ces réactions sont très lentes et limitées : elles ne commencent qu'à être sensibles qu'après plusieurs mois, elle n'ont pas atteint leur limite après un demi siècle de vieillissement.

Il ne faut pas croire que la quantité d'esters ainsi formée est très faible ; un dixième environ de l'acidité des vins peut être l'état d'ester et ne compte plus comme acide.

Ce que, aujourd'hui, nous voulons simplement retenir de cette importante étude, c'est que les esters n'interviennnent pas, ou très secondairement, dans les parfums et bouquets de vins.

Tout d'abord lorsqu'on goûte des solutions artificielles dans lesquelles on a ajouté les principaux esters du vin, on constate, aux concentrations qu'ils ont dans le vin, qu'ils ne donnent ni goût, ni odeur spéciales ; seul l'acétate d'éthyle produit une odeur accentuée, mais nettement mauvaise : c'est l'odeur des vins piqués.

Toutefois on pourrait se demander si certains esters, à très faibles doses, formés par exemple avec les alcools supérieurs, n'interviennent pas dans le bouquet. Voici l'expérience très élégante qui répond à la question.

On a fait traverser différents vins par de l'éther de pétrole très divisé, dans un appareil à extraction approprié et on fait évaporer l'éther de pétrole recueilli. On constate :

1° — que l'odeur et le bouquet ont disparu du vin et se retrouvent dans le résidu d'évaporation : ils ont été dissous et entrainés par l'éther de pétrole ;

2° — qu'il ne sont pas détruits sous l'action de la soude alors que c'est une propriété essentielle des esters d'être détruits par la soude.

J. R-G.

QUESTIONS DIVERSES

Les variétés de raisins cultivés dans les departements français

(d'après le mémoire de M. Douarche : *Le raisin de table dans le Monde)*

Alpes (Basses). — Chasselas, Dattier, Muscat de Hambourg, Rosaki, Gros vert.

Alpes-Maritimes. — Chasselas, Clairette, Dattier, Admirable, Cinsaut, Gros Guillaume, Alp. Lavallée, Muscat Alexandrie, Muscat Hambourg, Servant, St-Jeannet, Rolle, Valensi, Rosaki, Gros vert.

Ardèche. — Chasselas, Clairette, Dattier, Muscat Alexandrie, Muscat Hambourg, Olivette, Œillade, Servant.

Aude. — Chasselas, Dattier, Cinsaut, Muscat de Hambourg, Mauzac, Aramon.

Bouches-du-Rhone. — Chasselas, Dattier, Muscat de Hambourg, Gros vert.
Charente. — St-Emilion.
Corse — Chasselas, Dattier, Alp. Lavallée, Muscat Alexandrie, St-Jeannet, Madeleine Angevine, Portugais, Servant vert.
Dordogne. — Chasselas, Madeleine Angevine, Portugais et Sémillon.
Drome. — Chasselas, Clairette, Dattier, Cinsaut, Muscat Alexandrie, Muscat Hambourg, Olivette, Œillade, Gros vert, Madeleine Angevine, Oberlin, Servant blanc.
Gard. — Chasselas, Gros vert.
Garonne (Haute). — Chasselas, de Montauban et Morterille.
Gers. — Chasselas, Clairette, Mauzac et Blanquette.
Gironde. — Chasselas, St-Emilion.
Hérault. — Chasselas, Muscat de Hambourg, Servant blanc.
Isère. — Chasselas, Madeleine Angevine et royale.
Jura. — Chasselas, Portugais.
Landes. — Chasselas, Sémillon, Clairette, Jurançon.
Loire. — Chasselas.
Loiret. — Chasselas, Othello.
Lot. — Chasselas, Muscat Hambourg, Gros Colman.
Lot-et-Garonne. — Chasselas, Cinsaut, Muscat Hambourg, Œillade.
Maine-et-Loire. — Chasselas, St-Emilion.
Nièvre. — Chasselas.
Pyrénées-Orientales. — Chasselas, Clairette, Muscat Alexandrie, Muscat Hambourg, Jaoumet, Grenache blanc.
Rhone. — Chasselas.
Rhin (Haut). — Chasselas blanc et rosé.
Saone-et-Loire. — Chasselas, Madeleine Angevine, Précoce de Malingre.
Savoie (Haute). — Chasselas, Roussette.
Seine-et-Marne. — Chasselas (de Fontainebleau et Teissier).
Tarn. — Chasselas, Muscat Hambourg, Œillade, Frankental.
Tarn-et-Garonne. — Chasselas, Dattier, Cinsaut, Gros Colman.
Var. — Chasselas, Clairette, Dattier, Alp. Lavallée, Muscat Alexandrie, Muscat Hambourg, Olivette, St-Jeannet, Madeleine Angevine, Panse.
Vaucluse. — Chasselas, Clairette, Muscat Alexandrie, Gros vert.
Vienne. — Chasselas, Marocain.
Yonne. — Chasselas, Portugais, Gamay, Pinot.

Ainsi le Chasselas est cultivé dans 34 départements

La Clairette	—	dans	8	—
Le Dattier	—	dans	9	—
L'Admirable	—	dans	1	—
Le Cinsaut	—	dans	5	—
Le Gros Guillaume .	—	dans	1	—
Alp. Lavallée	—	dans	3	—
Muscat Alexandrie .	—	dans	7	—
Muscat Hambourg .	—	dans	13	—
Olivette	—	dans	3	—
Œillade	—	dans	4	—
Servant	—	dans	2	—
St-Jeannet	—	dans	3	—

Rolle	—	dans	1	—
Valensi	—	dans	1	—
Rosaki	—	dans	1	—
Gros Vert	—	dans	4	—
Mauzac	—	dans	2	—
Aramon	—	dans	1	—
St-Emilion	—	dans	3	—
Madeleine Angevine .	—	dans	6	—
Portugais	—	dans	4	—
Servant vert	—	dans	2	—
Servant blanc	—	dans	1	—
Othello	—	dans	1	—
Gros Colman	—	dans	2	—
Jaoumet	—	dans	1	—
Grenache blanc ...	—	dans	1	—
Précoce de Malingre.	—	dans	1	—
Roussette	—	dans	1	—
Frankental	—	dans	1	—
Panse	—	dans	1	—
Marocain	—	dans	1	—
Gamay (pour table).	—	dans	2	—
Pinot (pour table) .	—	dans	1	—

CONGRÈS DU RAISIN ET DU JUS DE RAISIN

Cette importante manifestation a eu lieu, du 10 au 13 septembre, dans l'enceinte, particulièrement bien choisie du *Centre rural*, à Paris, dans lequel se sont réunis deux cents délégués, environ, parmi lesquels nous avons noté les Parlementaires des départements producteurs de raisins de table, des professeurs, de nombreux docteurs, des industriels et des producteurs, etc.



M. Edouard Barthe, Présidenf de la Fédération Françaises des Station Uvales, entouré de M. Delcos, député des Pyrénés Orientales et vice-Président de la Fédération, ainsi que le Professeur Boulet, MM. Delthil et Pelisse sénateurs et Mme Lacorre, reçoit, dès son arrivée, M. Monnet, ministre de l'agriculture.

Après avoir visité l'exposition uvale et pris place dans la grande salle de mairie du centre rural, M E Barthe remercie M. le Ministre de l'agriculture d'avoir bien voulu accepter de venir.

M. G. Monnet, mobilisé par deux inaugurations, celle de la *fleur d'automne* et celle du *fruit du cep*, ouvre rapidement le Congrès du raisin et du jus de raisin. Ses paroles laissent parmi les membres du Conseil la bonne impression que le gouvernement *facilitera* et *protègera*, par sa législation, dans la mesure du possible, l'industrie naissante du jus de raisin, ce jus merveilleux et vivant qui doit rayonner, toute l'année, dans les crèches, sur la table familiale comme aussi au chevet des convalescents.

Un très intéressant rapport de M. Gérard d'Eaubonne, retenu par la maladie, fut lu par M. Crémet.

Evoquons rapidement les différentes questions économiques, scientifiques et médicales traitées au cours de cette importante manifestation.

Vitamines.

M. le docteur Boulet, professeur agrégé de la Faculté de médecine de Montpellier et député-maire, met en relief, avec sa compétence coutumière, *la valeur alimentaire et hygiénique* du jus de raisin et du raisin dans l'alimentation humaine. Le jus de raisin frais est un aliment *énergétique* et de *reconstitution*. Il contient 70 à 75 pour 100 d'eau dont la mission est de *transporter les aliments* et *d'éliminer les déchets*. Des sucres, glucose et fructose, donnant des graisses. C'est un *aliment d'épargne*. C'est également un reminéralisant recalcifiant. Il présente un phénomène d'anti-intoxication et assure au mieux l'équilibre nutritif par ses acides « alcalinisants ».

Le raisin et le jus de raisin frais contiennent *surtout la vitamine B^2*, d'utilisation nutritive, agissant sur les sucres, une vitamine spéciale digérant la cellulose (Monti) et des diastases (oxydases), ferments solubles, protéase, lipase, etc.

Mme Randoin, directrice du laboratoire de physiologie de la nutrition expose *la valeur des procédés de stabilisation des vitamines*.

Mme Randoin, dont les travaux font l'admiration des savants du monde entier, éparpille avec grâce, sur son auditoire conquis, les premiers résultats chiffrés de ses délicates recherches qui s'annoncent longues et laborieuses.

Le jus de raisin frais contient des vitamines C (anti-scorbutiques), moins cependant que l'orange et le citron, peu de vitamines B^1 (anti-névritiques), mais relativement beaucoup de B^2, notamment dans la peau du raisin.

Les *vitamines* sont des infiniment petits, capricieux, dont les colonies se mesurent en millièmes de milligrammes, soumises aux influences changeantes des phénomènes de la maturité (avec ses proportions variables de sucres et d'acides), de la température, de la pression et surtout des antiseptiques actuellement employés qui transforment le jus de raisin en un milieu empoisonné... pour elles.

L'inévitable question se pose alors : « La majeure partie des vitamines se réfugiant dans la peau du grain de raisin, doit-on, oui ou non, avaler les pellicules

M. le professeur Boulet vient heureusement rassurer les producteurs, les industriels et les consommateurs en soulignant l'action catalytique puissante et vitale de ces infiniments petits, encore peu connus, en assurant que le jus de raisin contenait suffisamment de vitamines C et B^2, *agissant à des doses infinétisimales*, permettant ainsi de ne pas avaler la pulpe, ce qui, d'ailleurs, présente d'autres inconvénients.

Effets de la conservation. — Les procédés employés n'agissent pas sur la composition de l'eau, ni sur les sucres, mais quels effets ont-ils sur les diastases ? Le gaz sulfureux détruit les germes et les ferments. Afin de retirer du fruit le maximum de ses bienfaits, il convient de modifier *le moins possible* sa composition vivante.

Raisins verts.

Sujet délicat : on ne peut tolérer la vente des raisins verts sur les marchés et porter ainsi une grave atteinte à la santé publique.

M. le professeur Chassant, secrétaire général du Comité permanent interrégional des producteurs des raisins de table de l'Hérault et professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier, rapporte... une Ordonnance de police du 11 septembre 1665, interdisant la vente du raisin quand la consommation en est reconnue *nuisible à la santé* (extrait du *Progrès agricole et viticole* du 11 juillet 1937) sous la signature de son directeur Paul Degrully.

« Après la monarchie, nous relevons sur le même sujet l'arrêté des Consuls du 21 Messidor an 8, article 33, arrêté dont devrait s'inspirer de Verneilh dans son Projet de Code rural de 1808, art. 728. Les maires doivent surveiller la salubrité des comestibles de toute espèce... Ils *feront saisir et détruire* dans les halles, marchés et boutiques, chez les marchands de vin, limonadiers, épiciers et tous autres, les comestibles corrompus ou *nuisibles* ».

Le sujet n'est donc pas nouveau.

Nous avons bien entendu M. Dourin, président de la Fédération des syndicats de producteurs de fruits et de légumes d'Algérie, s'écrier : « Ce sont les gosses et les oiseaux qui nous disent que les raisins sont mûrs ! »

Ce qui n'est pas toujours exact...

Il est vrai, parfois, que les Anglais préfèrent les raisins verts enrobés de sucre. Ces cas, anormaux et isolés, sont peu intéressants pour le producteur de raisins de table. Il est vrai que l'on pourrait leur réserver les chasselas des treilles de l'Institut, car le soleil de Paris ne les a guère sucrés.

Heureusement, à côté de ces méthodes « en l'air » nos camarades, MM. Hugues et Bouffard, directeur et chef de travaux à la Station œnologique de Montpellier, présentent deux importants rapports, résumant leurs travaux sur :

— La recherche du degré de maturité du raisin de table.

— Les caractères de composition du raisin de table au cours des diverses phases de maturation.

Après avoir rapidement souligné les variations des sels minéraux contenus dans le grain de raisin et évoqué à ce sujet les intéressants travaux du professeur Ventre, M. Bouffard base le procédé de détermination de l'état de maturité d'une grappe sur la valeur du rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}}$. Pour le *chasselas* du département de l'Hérault, ces savants œnologues admettent que le rapport $\frac{\text{sucre}}{\text{acidité}} = 25$, *qui, s'il était exigé* permettrait d'éliminer sûrement les raisins verts.

D'autres œnologues officiels : M. Chevalier, pour l'Algérie, fixe ce rapport à 20 ; M. Martin, à Toulouse, donne le chiffre 35, et M. Mathieu, de la Station agronomique d'Avignon, avance également, comme son collègue Bouffard, le chiffre 25.

Ces différences peuvent s'expliquer par le choix du cépage et aussi les facteurs météorologiques caractérisant les différentes régions.

D'autre part, M. Bouffard avait déjà présenté (*Progrès agricole et viticole,* tome CVII, page 426) une méthode réfractométrique très intéressante par la constance des résultats obtenus et surtout par sa rapidité. L'appareil utilisé à cet effet est un petit réfractomètre Zeiss de poche *paraissant* être appelé à rendre de précieux services dans les milieux producteurs et surtout... aux agents de la répression des fraudes.

Une détermination scientifique rapide de la richesse saccharine des moûts de raisin *serait* ainsi rendue possible.

***

Me Vincent Badie, député de l'Hérault, intervient alors énergiquement avec juste raison, mettant en évidence les dangers inhérents aux mesures de contrainte, l'indécision relative des théoriciens à fixer une méthode d'appréciation, les difficultés (et peut-être les injustices vis-à-vis des producteurs) qui découleront de cette détermination.

M. le professeur Chassant rassure Me Vincent Badie en exposant clairement ce qui a été fait dans ce sens sur le marché de raisins de Clermont-l'Hérault à la satisfaction de tous.

***

En un magistral exposé, le secrétaire général du Comité permanent interrégional des producteurs de raisins de table de l'Hérault, M. le professeur Chassant, traite avec habileté une série de délicates questions de coordination :

(à suivre)

Marcel Biron,
Ingénieur agricole conseil.

BIBLIOGRAPHIE

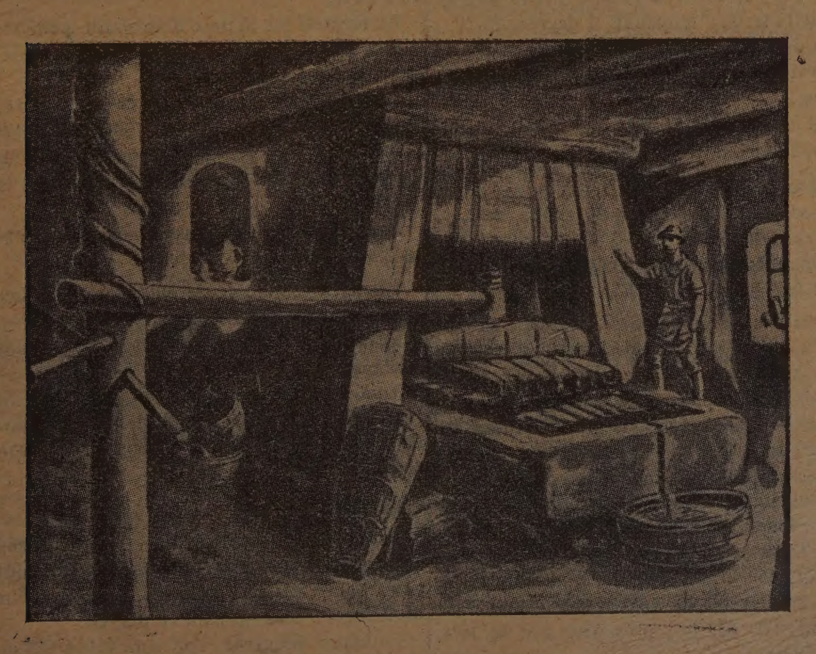
Anatomie régionale des animaux domestiques (Montané-Bourdelle-Bressou), 2e édition. Equidés : cheval, âne, mulet, fascicule deuxième : Anatomie régionale des équidés, 1937, 1 vol. gr. in-8 de 264 pages, avec 146 figures noires et coloriées, 60 fr. J.-B. Baillière et fils, éditeurs, 19, rue Hautefeuille, Paris (6e).

Il y a quelques mois, paraissait le premier fascicule du tome I de l'*Anatomie régionale des animaux domestiques* ; ne traitant que les « Généralités sur les Equidés », il était destiné à mettre le lecteur en contact avec l'Anatomie générale, à la lui définir sous ses différentes formes.

Suite indispensable à ces données générales, voici le second fascicule, rédigé dans le même ordre d'idées, empreint de cette même précision, caractéristique principale d'un bon ouvrage d'anatomie. Il est néanmoins plus riche de documentation, plus abondant de détails que le 1er fascicule.

Pour permettre une étude très approfondie, ce volume n'a été composé que de deux parties seulement ; la première est relative à la région de la tête, la seconde à celle de l'encolure. Chacune de ces parties se trouve elle-même divisée en trois chapitres. Les auteurs ont voulu faire de ce Traité un ouvrage scientifique certes, mais aussi pratique, c'est la raison pour laquelle le dernier chapitre de chaque partie définit minutieusement chacun des cinq temps nécessaires à la dissection de la tête et de l'encolure.

De présentation sobre, d'impression soignée, cet ouvrage est publié avec la certitude d'un bon accueil tant par son utilité que pour sa valeur scientifique. A peine est-il besoin d'ajouter que, comme pour le premier fascicule, de nombreuses illustrations dont beaucoup en couleurs viennent en même temps que préciser le texte, agrémenter la lecture.



Un vieux pressoir

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — *Bercy et Entrepôts* — Les transactions ont été assez peu suivies, ces jours derniers, dans les entrepôts parisiens. Les demandes, en gros à gros, n'ont eu qu'une ampleur insignifiante, les besoins actuels étant plutôt réduits et cette carence des acheteurs ne s'est pas montrée de nature à soutenir la tendance. Les détenteurs de marchandise ont préféré pour la plupart la conserver plutôt que de consentir à s'en défaire à des prix inférieurs à la parité de la propriété.

Notons, à titre documentaire, que quelques vins vieux du Midi, de 9° 5, convenablement « rafraichis », ont trouvé acheteurs sur la base de 180 fr. l'hecto. Des 9° nouveaux se sont traités à 178 fr., mais le volume de ces affaires est resté bien modeste.

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 11 octobre. — Vins libres : aramon de plaine, montagne, costière: 8 5 à 11°, vieux, de 15 à 16 fr. le degré ; 8°5 à 9°5, nouveaux, de 15,25 à 16 fr., de 10° au-dessus, nouveaux, 14 à 15 fr. ; vins de café, 16,50 à 17 fr. ; clairette, 16 fr. ; moyenne des 9°, 16 fr. 00.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 12 octobre. — Vins rouges 9°. 16 fr. ; 9 5, 15 fr. 50 ; 10 degrés à 10°5, 14,50 à 15 fr. ; 11 à 12 degrés, 13,50 14 fr. 00 ; moyenne 9 degrés, 16 fr. ; vins de café, 16,25 à 17 fr. ; vins rosés, 15 à 16 fr. ; blancs de blancs insuffisance d'affaires.

Le marché a présenté le calme le plus complet.

Sète, 6 octobre. — Vins de pays : rouge et rosé 15 à 16 fr. le degré ; blanc, 16 à 17 francs le degré.

Vins d'Algérie : vins rouges et rosés, 14,50 à 15 fr. ; blanc, 15 à 15 fr. 50 le degré.

Béziers, 8 octobre. — Marché calme. Les affaires sont insignifiantes surtout en vins nouveaux. Parmi ceux-ci, les petits degrés s'arrachent à 16 fr. le degré. Les gros degrés sont beaucoup le plus discutés. On vend par 100 à 200 hectos et les affaires toutes fraîches ont complètement disparu.

Nous signalons les affaires suivantes : en vins vieux : près Bassan 240 hl. 9 9, 156 fr. ; près Lieuran 400 hl. 9°7, 157 fr. ; près Corneilhan 150 hl. 9°7, 161 fr. Vins nouveaux : près Boujan 100 hl. 10°7, 152 fr. ; près Vias 180 hl. 9°9, 150 fr. ; près Vias 250 hl. 10°4, 150 francs.

Récolte 1937 : vins rouges, 9°5 à 12°, 16 à 13 fr. 50 ; 9° insuffisance d'affaires.

Olonzac, 10 octobre. — De 13,50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 9 octobre. — 9° à 12°, 16 à 14 francs le degré.

Assistance nombreuse. Le ralentissement des affaires prend chaque jour plus d'ampleur. Tendance lourde, sauf pour les petits degrés qui restent toujours très fermement défendus.

Narbonne, 7 octobre. — Vins du Narbonnais : 14,00 à 16 fr. 00 ; moyenne des 9°, incotés faute d'affaires.

Lézignan, 6 octobre. — 10° à 12°, 15,50 à 14 fr. 25 le degré.

Quelques très rares affaires portant exclusivement sur des petits lots. La propriété se réserve et désire connaître les résultats généraux de la récolte avant de procéder à des transactions importantes La note est à la fermeté malgré le marasme des affaires.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 9 octobre. — 8°5 à 10°, 16 à 15 fr. ; 10° à 12°, 15 à 14 fr.

La fermeté est la note dominante pour les petits vins, tandis que les gros degrés perdent quelques points.

On traite en Roussillon des 10° à 150 et 155 francs et des 11° à 155 et 160 fr. Les 12° valent 168 à 170 fr. suivant qualité, tandis que les 9° à 9°5 presque introuvables se paient au moins 16 fr. le degré.

Les total des affaires présentées à la cote atteint à peine 5.000 hectos.

Chambre d'Agriculture, 9 octobre. — Fermeté des prix pour tous les vins, tendance à la hausse pour les petits degrés qui sont très rares.

Ventes : on nous signale la vente, par la cave coopérative de Thuir, de 2.000 hectos de vin de 10°. à 15 fr. 50 le degré, retiraison fin octobre.

SUD-EST.

DORDOGNE. — **Bergerac**. — La tendance est inchangée pour les vins rouges qui sont cotés 140 fr. le degré-tonneau pour les vins de 9 degrés, très rares, à 10 degrés.

En blanc, Bergerac, l'on cote 110 à 145 en clair suivant qualité.

Les Monbazillac se traitent à 145 en clair sur première quinzaine de novembre ou pour livraison rapprochée.

GERS. — **Eauze.** — Vins et Armagnacs. Vins, 34 à 35 fr. le degré, la barrique de 228 litres; armagnac, 2.600 à 2.700 fr. la pièce de 400 litres, 52 degrés.

Lectoure. — On cote les vins rouges de 33 à 35 francs et les blancs de 32 à 34 francs, le tout le degré et par barrique de 228 litres

OUEST.

NANTAIS. — Les muscadets vendangés n'ont pas donné la quantité espérée. On demande 1.000 fr. la barrique en bourru. Les gros plants seront plus productifs. La propriété exige 500 fr. la barrique en bourru et 400-450 fr. pour les qualités ordinaires

On vendange actuellement les hybrides qui donneront la meilleure récolte.

ALGÉRIE.

Alger, 8, octobre. — Récolte 1937 : vins rouges 10°, 12 à 13 francs ; 11°, 11 à 12 fr. ; 12°, 11 à 11 fr. 50.

Vins blancs : 12,50 à 13 fr.

Oran, 9 octobre. — Situation inchangée, activité commerciale très restreinte. Achats semaine insignifiants, néanmoins propriété est résistante.

Cours varient entre 11 fr. à 11 fr. 75 suivant frais transport et délai de livraison Tendance stationnaire.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE.

D'après la Feuille vinicole. — Le marché des eaux-de-vie reste soutenu, les cours sont sensiblement les mêmes que ceux pratiqués il y a quinze jours.

Les cours de cognacs sont, par hectos nu, les 60 degrés, départ : Grande Champagne : 1.320 francs ; Petite Champagne : 1.270 fr.; bons bois ; 1.250 francs ; fins bois : 1.240 fr., bois éloignés ; 1.230 francs.

Armagnac : les prix sont, pour les 1935, base 51°, Bas-Armagnac : 800 fr. l'hectolitre; Haut-Armagnac : 750 francs, et Tenarèze : 775 francs.

Les eaux-de-vie de vin sont tenues entre 800 à 850 francs l'hectolitre d'alcool pur.

Les eaux-de vie de marc du Midi pour la consommation valent 500 francs l'hectolitre d'alcool pur, base 100 degrés. Les eaux-de-vie de marc du Centre sont offertes à 350 fr l'hectolitre à 52 degrés. Les eaux-de-vie de marc de Bourgogne sont offertes à 350 fr. l'hectolitre, base 52 degrés.

Les eaux-de-vie de piquettes sont cotées à Béziers 575 à 600 francs l'hectolitre les 100 degrés.

Les eaux-de-vie de cidre supérieures, de 580 à 720 francs, base 100 degrés ; celles de qualité courante, de 560 à 580 francs, base 100 degrés.

TARTRES

Marché, de Béziers du 8 octobre 1937. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate 175 à 200 francs les 100 kilos (à extraire) suivant degré et provenance ; lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique sans stock ; lies sèches. 20 à 22 o/o, acide tartrique, sans stock ; lies sèches, au-dessus de 50 o/o, 4 fr. le degré A. T. ; tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 5 fr. le degré A. T.

Marché tendance. Les prix restent stables en francs, car, malheureusement, à mesure que notre monnaie se dévalue l'étranger baisse ses prix en monnaies étrangères, ce qui ne rétablit qu'un équilibre apparent.

MARCHÉ DES RAISINS

Paris. — Marché du 9 octobre : Raisins du Midi blancs, 180/300 ; noirs, 140/240 ; œillades, 300/350 ; muscats, 320/600 ; chasselas de Moissac, 300/600 les 100 kgs.

Carpentras. — Admirables, 180/210 ; aramons, 180/200 ; clairettes, 170/230 ; muscats, 260/325 ; olivettes noires, 230/250 ; gros verts, 160/200 les 100 kgs.

Avignon. - Admirables, 200/225 ; clairette, 200/225 ; servants, 180/200 ; gros verts, 150/180 ; muscats, 300/350 ; œillades 200/250 les 100 kgs.

Le Pouget (Hlt). — 8.000 kgs vendus de 220 à 250 fr. les 100 kgs.

Clermont-l'Hérault. — Vendu 6 000 kgs de servants, de 220 à 275 fr. les 100 kgs.

Saint-Pargoire. — 6.000 kgs servants, vendus de 220 à 245 fr. les 100 kgs. Belle marchandise.

ENGRAIS PHOSPHATÉS

Craies phosphatées lavées.— Les hautes teneurs manquent. Le 45 o/o fer et alumine, parfois coté, vaut 2 fr. 75 l'unité sur wagon Doullens, par 1.000 kilos.

Phosphates agricoles (naturels). — Sur wagons dép. Somme 16 o/o ac. ph. 11 fr. les 100 kilos. En 18 o/o, 11 fr. 50. En 20 o/o, 12 fr. 75. En 22 o/o, 14 fr. marchandise logée.

Superphosphate minéral.— Franco gares grands réseaux, en sacs, dosages 14 o/o aux 100 kilos. Nord 33 à 36,50 ; Est 36,50 à 39 ; Sud-Ouest 35 à 39 ; Sud-Est 37 à 40,75.

Poudre d'os verts. — Dosant 16 o/o ac. phosph. 4 o/o az 48,30 les 100 kilos Dijon, en vrac.

Poudre d'os dégélatinés. — Dosant 28 o/o ac. phosph. et 0,75 o/o az., 41 fr. les 100 kilos Nevers, en sacs

Os dissous. — 10 o/o ac. ph., 2 o/o az, 46 fr. 50 les 100 kilos, en sacs départ usine.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 3 au samedi 9 octobre 1937

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche	16.	11.	20.6	10.8		»	19.	13.	11.0	8.3		»
Lundi	15.	12.	25.4	10.6	16.	»	22.	12.	13.0	5.2		»
Mardi	17.	6.	»	·		»	18.	9.	14.8	6.0	3.	»
Mercredi	13.	9.	27.0	15.4	5.	»	15.	9.	12.6	4.0	5.	»
Jeudi	11.	9.	27 0	16.3	1.	»	11.	8.	19.2	8.4	9.	trac.
Vendredi	11.	9.	28.4	13.4	trac.	»	12.	10.	7.3	8.0	2.	»
Samedi	14.	8.	28.0	9 8	trac.	»	13.	10.	12.3	3.5	1.	2.6
Total					19.0	67.7					84.0	92.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	20.	12.	17.0	13.5		»	23.	14.	12.2	9.9		7.2
Lundi	22.	14.	15.2	10.0		»	23.	15.	11.2	7.3	2	7.8
Mardi	18.	9.	13.5	5.0		»	17.	6.	12.0	4.0		»
Mercredi	15.	9.	14.9	0.7	8.	»	12.	9.	13.1	2.2	21	»
Jeudi	13.	10.	16 3	7.1	1.	»		9.	13 4	2.8		»
Vendredi	11.	11.	21.4	1.6		»	13.	9.	14.1	9.7	trac.	0.2
Samedi	13.		18 4	3.4	trac.	»	14.	9.	12.8	2.0	6.	»
Total					8.0	13.4					40.0	17.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	18.	11.	14.6	13.6		0.4	21.	15.	13 8	13.1	trac.	5.9
Lundi	21.	13.	12 0	8.0	32.	1.3	23.	15.	11.7	8.2	trac.	9.6
Mardi	15.	8.	·			»	18.	9.	12.1	6.0		«
Mercredi	12.	7.	11.8	—2 8	trac.	»	14.		12.4	3.3	10.	»
Jeudi	13.	6.	14.8	— 0.2		»	14.	10.	14.8	1.2		»
Vendredi	11.	6.	14 8	7.2	trac.	»	12.	10.	15.6	7.4		»
Samedi	13.	8.	13.8	0.2	7.	»	14.	8.	12.0	4.0	1.	»
Total					60.	27.3					70 0	46.4

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	21.	12.	19.1	11.9	1.	1.6	21.	17	24 0	10 1		»
Lundi	22.	13.	17.0	11.2		3.4	23.	16.	19.6	11.8	trac.	»
Mardi	19.	9.	14 4	1 4		»	26.	13.	18.1	9.3	trac.	»
Mercredi	16.	7.	15.2	0.6	trac.	»	20.	7.	16.7	2.0		»
Jeudi	16.	11.	17.2	0.2	1.	»	17	12.	17.2	0.7	2.	»
Vendredi	15.	8.	19.1	1.9		»	15.	7.	20.4	2.0	trac.	»
Samedi	19.	5.	19 9	3.1		»	20.	6.	11.3	2.5		»
Total					195.0	2.3					7.0	2.6

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche	20.	15.	18.8	14 0		1.0	22.	16.	»	»		«
Lundi	19.	16.	16.6	10 9	10.	7 8	23.	18.	»	»		«
Mardi	22.	12.	13.4	6 6	trac.	»	25.	19.	«	»		«
Mercredi	16.	10.	13.7	»	trac.	»	24.	19.	«	»		«
Jeudi	14.	9.	14.8	2.0	trac.	»	25.	13.	«	»		«
Vendredi	15.	11.	17.5	2.8	trac.	»	23.	15.	»	«		«
Samedi	18.	6.	19.6	2.6		»	23.	4.	«	«	2.	«
Total					19.0	12.6					«	»

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche	22.	16.	21.6	16 4		0.1	24.5	16.5	23.2	9.1	1.7	»
Lundi	19.	17.	16 6	13.1	45.	5.6	24.8	16.0	23.9	4.8	4.0	«
Mardi	21.	17.	15.5	9.0	trac.	1.6	23.5	13.2	22.2	5.2	0.1	10.4
Mercredi	20.	12.	15.6	7.8		«	23.8	9.2	12.6	0.4	0.0	»
Jeudi	16.	12.	19.1	7.0	trac.	«	18.9	11.7	13.9	4.8	2.8	»
Vendredi	18.	13.	21.3	8.2		»	18.8	10.0	14.5	—0.1	0.1	»
Samedi	20.	10.	20.2	6.2		»	20 0	7.0	17.5	4.0	»	0.1
Total					4.0	36.6					25.6	14.3

Observations. — Automne.